

# Gemüse-Burger, Laugen-Bun, Kartoffelwürfel, Aioli

**Für zwei Personen**

**Für den Burger Bun:**

70 g Skyr	45 ml Milch	135 g Weizenmehl
5 g Backpulver	3 EL Natron	1 TL Salz

**Für die Kartoffelwürfel:**

3 mittlere festk. Kartoffeln	2 TL edelsüßes Paprikapulver	2 EL Olivenöl
Öl	Salzflocken	

**Für die Tomaten:**

10 Cocktailtomaten	1 TL Oregano	1 EL Puderzucker
2 EL Olivenöl	Salz	

**Für die Zwiebel:**

1 große Zwiebel	1 TL Zucker	2 EL Olivenöl
-----------------	-------------	---------------

**Für die Aubergine, Zucchini:**

1 Aubergine	1 Zucchini	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 TL Salz	

**Für den weiteren Belag:**

1 Kugel Mozzarella	50 g Babyspinat	
--------------------	-----------------	--

**Für die Aioli:**

1 Knoblauchzehe	100 ml Vollmilch	1 TL Senf
1 EL helle Balsamico-Creme	300 ml Sonnenblumenöl	1 TL Salz

**Für den Burger Bun:** Einen Topf mit 1 Liter Wasser zum Kochen bringen.

Sobald das Wasser kocht, Natron hineingeben und Topf von der Platte nehmen. Alle Zutaten für den Bun in einer Schüssel verkneten und Brötchen formen.

Brötchen 30 Sekunden lang in der Natronlauge baden. Anschließend für 15-20 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen vorheizen nicht nötig! **Für die Kartoffelwürfel:** Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, mit Salz, Olivenöl und Paprikapulver würzen und für 5-10 Minuten bei 180 Grad in der Fritteuse mit heißem Öl frittieren.

**Für die Tomaten:** Tomaten in einer Schale mit den Zutaten mischen und zu den Brötchen in den Ofen geben. In 15-20 Minuten sind die Schmelztomaten fertig.

**Für die Zwiebel:**

Zwiebel abziehen, in feine Ringe hobeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Zucker karamellisieren.

**Für die Aubergine, Zucchini:** Von der Aubergine 2 und der Zucchini 4 rustikale Scheiben schneiden und salzen. In einer Pfanne mit Öl und einer zerdrückten Knoblauchzehe anbraten. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

**Für den weiteren Belag:** Mozzarella in Scheiben schneiden. Babyspinat waschen und trocknen.

**Für die Aioli:** Knoblauch abziehen. Milch, Senf, Salz und Knoblauchzehe pürieren und mit Öl in feinem Strahl aufgießen. Balsamico untermischen.

Brötchen aufschneiden. Auf beide Deckel Balsamico-Aioli streichen, die einzelnen Komponenten drauflegen und Brötchen zuklappen.

Kartoffelwürfel und Tomaten daneben anrichten und servieren.

Victoria Hecker am 17. Juli 2024